Dell'imperatore Carlo Magno, degli gnocchi, dei lustrascarpe, dei due santi e d'altre storie

Il Castelmagno, tra storia e leggenda

L'avventura di un formaggio che è diventato un mito

Castelmagno - Veduta panoramica del Santuario.

Carlo Magno Imperatore sceso in Italia con le sue armate a portar sostegno al Papa, un dì venne ospite del Vescovo di Saluzzo. Grandi onori, suon di corni, lauto banchetto di cacciagione, vini ed altre leccornie.

L'Imperatore nulla disdegnò, nemmeno quel grosso cacio color di sacco. Affondò il coltello, squarciò la forma e i suoi occhi brillarono al giallo oro della pasta delicata. Fece per tagliar via la crosta scura e verrucata e incidere la venatura bluastra. "Maestà - l'interruppe il Vescovo - Voi rinunciate alla parte migliore....". Vinta alfin la diffidenza , l'Imperatore sciolse in bocca quella delizia, saporita soave e forte ad un tempo. Ne fu conquistato.

Da quel giorno, ogni anno una carovana prendeva la via di Aquisgrana: alla corte del Sacro Romano Impero quel formaggio non doveva più mancare.

Si perdono nei secoli, tra storia e leggenda, le origini del Castelmagno, ieri "formaggio da imperatori", oggi ..."da gioielleria". Per il prezzo, certo, che nelle gastronomie può raggiungere anche le 50 mila lire il Kg, ma soprattutto per il sapore prezioso, per la sua rarità.

La zona di produzione è ristretta a tre comuni della valle Grana: Pradleves, Monterosso Grana e Castelmagno. È il comune più alto della valle a conferirgli il nome che un documento del 1277 ci consegna per la prima volta in via ufficiale. È di quella data una sentenza arbitrale per l'usufrutto dei pascoli delle Grange Martini, nella comba di Narbona, in contestazione tra Castelmagno e Celle Macra, della confinante Valle Maira. Nella controversia Castelmagno ebbe la peggio, ed il prezzo della sconfitta impose il pagamento di alcune forme di "Castelmagno" da versare al Marchese di Saluzzo, signore di quelle terre.

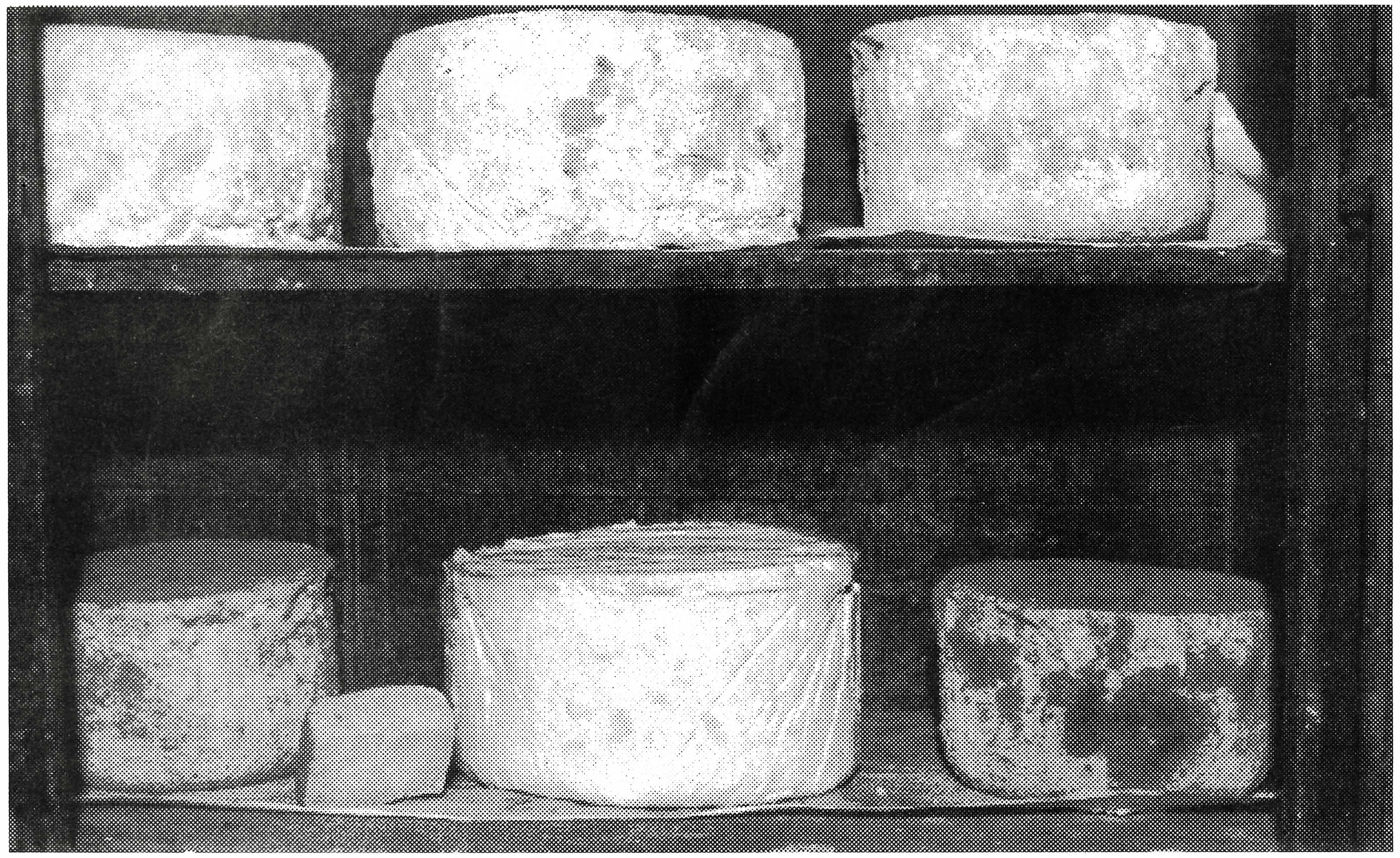
Oggi, con il marchio inconfondibile che ne segna la "denominazione di origine controllata", il Castelmagno lascia le grotte di stagionatura dell'alta valle e si offre sulle tavole più esigenti e raffinate. Edoardo Raspelli, lo ha ritrovato persino ad Hong Kong, al ristorante "Toscana" dell'Hotel Ritz Carlton", dove si è visto servire un "Carpaccio di manzo al Castelmagno e tartufo di Norcia" .

La cosa più sicura è ricercarlo e gustarlo nella sua terra, nei piatti più semplici e raffinati in cui si sono specializzati con bravura i ristoratori della valle. Momento adatto anche per raccogliere curiosità e aneddoti. Se ne raccontano in quantità. Qualcuno fin troppo colorito, quando insinua che un tempo il Castelmagno venisse fatto maturare nel letame per acquistare la piccante venatura bluastra. Nulla di più falso. Igiene e pulizia erano regole osservate anche nella tradizione più antica. "Ricordo - racconta Gianni De Matteis, sindaco di Castelmagno dal 1970 al 1986 - che nella cantina di mia suocera Anna Molineri potevo entrare solo al mattino presto o a buio fondo, quando era freddo e le mosche non volavano, perché bastava che una si posasse sul formaggio in maturazione per causarne deterioramento e marciume".

La venatura bluastra in pasta giallo oro, era dovuta alla lunga maturazione, anche 5 o 6 mesi, cui il formaggio veniva sottoposto anche per le difficoltà dello smercio, soprattutto nella stagione invernale quando le strade di accesso erano quasi impercorribili per il ghiaccio e la neve.

"Ancora agli inizi degli anni '70 - continua De Matteis - il Castelmagno non aveva mercato. Mia suocera aveva 4 vacche, ne produceva una forma ogni due settimane. In parte per l'autoconsumo, ma del restante non sapeva che fare. 'Tu che scendi a valle - mi diceva - vedi se il negozio di Pradleves lo vuole...'. Con l'appoggio dell'allora presidente della Camera di commercio Giacomo Oddero, ho messo in atto tutte le iniziative possibili per promuovere e far conoscere il Castelmagno. Sono persino andato 2 volte in televisione, nella trasmissione preserale condotta da Luigi Veronelli e Ave Ninchi e dedicata ai migliori prodotti gastronomici italiani".

Arrivarono i giornalisti....



grandi nomi, da Giorgio Bocca a Giovannini, a Veronelli, il celebre gastronomo che giudicò il Castelmagno "il formaggio migliore del mondo".

Nel 1983 il riconoscimento della "doc" con decreto del Presidente della Repubblica, definiva i caratteri che dovevano contraddistinguere ogni forma di Castelmagno riconoscibile dal suo marchio specifico. "Formaggio semigrasso pressato a pasta semidura erborinata, prodotto con latte vaccino eventualmente addizionato con piccole aggiunte di latte ovino e/o caprino spesso parzialmente scremato per affioramento". Secondo il disciplinare, la complessa lavorazione deve durare 6 giorni, la salatura va fatta a secco, la maturazione minima è di 2 mesi, massima 5 e va effettuata in grotte naturali fresche ed umide. La forma che si ottiene è cilindrica con diametro da 15 a 25 cm, altezza dello scalzo da 12 a 20 cm, peso da 2 a 7 Kg. Il colore iniziale è bianco perlaceo, con la stagionatura diventa giallo ocra con venature blu verdastro

Oggi si calcola che la richiesta del mercato sia almeno venti volte superiore all'offerta. "E ci sono tanti tentativi di imitazione - dice Cesare Eandi della cooperativa "La Poiana" di Campomolino - Occorre sempre controllare con scrupolo il prodotto che si acquista, verificando il marchio e la confezione. Nella zona di produzione non ci sono più di 150 lattifere appartenenti a 10 produttori. A queste vanno aggiunti tra i 500 e i 700 capi dei 6 margari che salgono all'alpeggio, ma per loro la produzione di Castelmagno è limitata al periodo estivo di permanenza nella zona riconosciuta dal disciplinare della doc. Complessivamente non se ne producono più di 6.500 forme, circa 350 quintali all'anno.

Tra i piatti più adatti a gustare il prezioso formaggio ci sono gli "gnocchi al Castelmagno", letteralmente inventati dal genio di Veronelli che capì come la grattugiata sugli gnocchi caldi ne avrebbe provocato lo sciogliersi in uno stuzzicante aroma.

Nella tradizione Castelmagnese, gli gnocchi, "ravioles" nella lingua occitana, erano altra cosa. Di forma allungata (5/6 centimetri), trafilati a mano con la forchetta, nascevano da un impasto di farina, patate, toma fresca e venivano serviti con una spruzzata di panna.

Un piatto gustoso e ricco di calorie, per gente che conduceva una vita grama scandita dal lavoro di una terra aspra rubata palmo a palmo alla roccia avara e coltivata a patate e segale. Vita dura che in un secolo ha decimato la popolazione spingendola a valle a cercare fortuna. Intorno al 1750 Castelmagno contava 1500 abitanti, oggi meno di 100.

Il Castelmagno per quanto celebre e magnificato aveva scarso mercato. L'unico turismo in alta valle era quello dei contadini che dalla pianura salivano ai 1800 metri del santuario dedicato al martire della legione Tebea, Magno, venerato come protettore della stalla e dei suoi animali. Il pellegrinaggio avveniva in piena estate, per unire la recita della novena lungo il portico ad anello intorno al santuario, al godimento del fresco della montagna e magari anche al rifornimento di quel formaggio tanto decantato.

Il 19 agosto, festa del Santo, l'antica statua abbandonava per un giorno il suo santuario e usciva in processione, portata a spalle dai massari e seguita da una folla di uomini e donne disposti in una lunga teoria, quasi un serpente che si muoveva sullo sfondo di morbidi declivi di prati verdi bruscamente interrotti dalla guglia dolomitica del monte Parvo. Una lama di pietra a forma di mano scaraventata nel cielo azzurro. Quasi un totem che sovrasta e protegge il santuario, il Santo ed anche il prezioso formaggio. Da sempre le cantine che ospitano il Castelmagno per la stagionatura, devono obbligatoriamente avere la finestra rivolta a quella montagna. Senza di lei e senza le erbe e i fieni di quei pascoli dolci di curve e di erbe aromatiche, la maturazione non va a buon fine.

Ai piedi del Parvo i pascoli dell'Alpe Funiera ospitano per tutta l'estate le vacche bianche, di razza piemontese, di Mario Martini, uno degli ultimi margari che in primavera, nei giorni di San Giovanni, quando l'alta valle si riveste di un tappeto straordinario di erbe odoranti, trifogli e fiori di anemoni e paradisie, risalgono la valle con la mandria per condurla alla pastura.

"Da tre generazioni portiamo le nostre vacche a pascolare qui - racconta Martini - È una tradizione di famiglia che continua anche con mio figlio Luca che sale ai pascoli del Sibolet. Stiamo qui per tre mesi, da giugno a fine settembre. Le giornate di lavoro sono dure, ci si leva all'alba per la mungitura. Riusciamo a produrre circa 8 forme di Castelmagno al giorno. Restiamo però quasi isolati per molti giorni, anche se da qualche anno la strada è asfaltata e questo facilita la discesa a valle ed il passaggio di turisti. Manca però l'energia elettrica che sarebbe necessaria per la lavorazione del latte.

Queste difficoltà hanno determinato un forte calo dell'alpeggio. Dieci anni fa c'erano mille vacche in questi pascoli, oggi meno di 600. Ci sono pascoli abbandonati perché privi di strade di accesso. E cespugli e rododendri se ne impadroniscono".

La produzione del Castelmagno nei decenni passati, non è stata sufficiente a frenare il progressivo abbandono della valle.

Dalle 13 borgate di Castelmagno sono partiti in tanti per fare i lustrascarpe a Porta Nuova, per le miniere della Provenza, per fare gli acciugai. "Nel 1734 - racconta Beppe Garnerone, appassionato cultore della storia e delle tradizioni castelmagnesi - a Torino è documentata la presenza di una cinquantina di Castelmagnesi che facevano i portatori di lampada a petrolio per i nobili che andavano a teatro o a concerto". Pochi anni fa c'era ancora qualcuno, alla stazione torinese, che si attardava a lucidare le scarpe dei sempre più frettolosi viaggiatori.

Gli umili strumenti di quel mestiere si possono vedere oggi nel piccolo museo appositamente allestito al Colletto di Castelmagno.

Chi restava, tuttavia, non rinunciava al divertimento e alla trasgressione. A fine Ottocento, a Chiotti, è testimoniata la presenza di una "Società del gran Bacco", un nome che è tutto un programma, aperto agli uomini ed anche, scandalo per l'epoca, alle donne.

A Campomolino, l'arrivo della primavera era salutato da una gran festa, nei giorni di San Giovanni. Prima di abbandonare le dimore invernali per salire ai pascoli alti per la pastura e la fienagione, i giovani si ritrovavano con danze e canti accompagnati da ghironda, galubet e semitùn, strumenti tipici della tradizione musicale occitana. Era il "San Jouan Mutzico" (oggi riproposta dal Centro di cultura occitana che ha sede a Castelmagno).

Dopo i bagordi la notte trascorreva tra balli e vino, e non di rado finiva in sonore botte tra le bande delle diverse frazioni, giustificate da gelosie amorose o semplicemente dal troppo vino messo in corpo.

Le discordie dovevano ricomporsi intorno alla grande festa per il patrono. Ma nei tempi difficili anche San Magno sembra faticare a trovare la sua pace. La tradizione lo vuole martire della mitica legione Tebea, insieme ad altri soldati romani passati per le armi perché convertiti al cristianesimo. La ricerca storica, tuttavia, lascia ampi dubbi sulla sua vera identità, ma questo non impedisce la devozione dei fedeli. Amareggiati ed increduli quando, in tempi recenti, l'antica statua lignea conservata nel santuario fu trafugata da predatori di opere d'arte che con gli anni hanno svuotato tutte le cappelle della valle degli oggetti più significativi e preziosi (pulpiti, banchi, tele, mobili delle sacrestie, statue...).

Scomparso il San Magno martire e soldato, il rettore del Santuario pensò immediatamente a sostituirlo con una nuova scultura dagli abiti più dimessi e antimilitaristi del pellegrino. Quando il nuovo Santo pacifista prese il posto del vecchio soldato nella nicchia del santuario molti arricciarono il naso. Ma presto l'antico guerriero fu rinvenuto e tornò trionfante nella sua nicchia.

Oggi, nel santuario, i San Magno sono due: il legionario convertito e, al suo fianco, il più moderno pellegrino. Quando arriva il 19 agosto, giorno della festa, in processione c'è chi vuole il legionario e chi il pellegrino. Loro due, là davanti al presbiterio, ormai se la contan beatamente, tranquilli e po' sornioni. finalmente in compagnia. La guerra, come sempre, è tra gli uomini, non tra i santi.

Ezio Bernardi